

関東米粉食品メールマガジン

第217号 2019. 4. 25【毎月1回発行】

(18.7.20 創刊)

*****< イベント >*****

1. 「グルテンフリーは『優しい』をテーマに米粉の体験料理教室」(4月25~27日開催) ホビーッキングフェア2019(米穀安定供給確保支援機構ブース)

<https://kome-komeko.biz/2019/index.html>

料理研究家今別府靖子氏(有限会社シンクネクスト代表)(とうきょう米粉ネットワーク会員)が今年も引き続き講師として、米粉スイーツの体験料理教室を開催します。

好評につき、応募は締め切られましたが、会場(小間No. C-03)では試食、米粉製品展示や米粉資料を配布しますので、是非、会場にお越しください。

●場所: 東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)

●期間: 4月25日(木)~27日(土)

<https://www.hobbycook.jp/fair/>

ホビーッキングフェア2019

<https://www.thinknext.co.jp/>

有限会社シンクネクスト



2. 「アレルギー対応スイーツコンテスト」レシピの応募開始(4月2日~6月30日) アレルギー対応スイーツコンテスト実行委員会

<https://usapen.info/sweetscontests/>

一般社団法人日本環境保健機構(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、小麦・卵・乳製品不使用が条件のアレルギー対応スイーツコンテストを開催します。

部門は、一般・学生・キッズ(5~12歳)が用意されています。

食物アレルギーがあってもなくても、みんなが笑顔になれるスイーツ作りに挑戦してみたい方は、奮ってご参加ください。

●募集条件1: 卵・乳製品・小麦を使用しないこと

2: レシピ・原材料を明らかにすること



3. 「みんなのアレルギー-EXPO 2019」出展者を募集 みんなのアレルギー-EXPO 2019 実行委員会

(8月30日まで)

<http://expo.jeho.or.jp/exhibit/>

一般社団法人日本環境保健機構(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、アレルギーやシックハウス症候群、化学物質過敏症などの環境由来の健康問題について調査研究を行い、広く一般の方々に情報提供をしています。その一環として年に一度「みんなのアレルギー-EXPO」を開催しています。

小麦アレルギーに対応できる米粉活用の商品や取組の紹介が出来る場となっていますので、興味のある方は、出展に向けご検討ください。

●募集期限: 8月30日(金)まで ※募集数に達し次第締め切りとなります。



4. 「米粉パンの日」に米粉入りベーグルを販売（要予約）（5月14日）
さいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビー

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、毎月1回「米粉パンの日」を開催し、米粉利用拡大に取り組んでいます。

米粉入りベーグル専門店WAベーグル（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）が埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや小麦、卵、乳の一部または全部を除去した米粉の焼き菓子などに、旬の食材を使用したベーグルを提供します。この機会に、是非、ご賞味ください。

購入には、事前予約が必要です。希望される方は、関東米粉食品普及推進協議会事務局までご連絡ください（komeko.kanto@maff.go.jp）。

●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活）

埼玉県さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1階

<http://shokuseikatsu.co.jp/>



オレンジ&クリーム
チーズ

*****< トピックス >*****

1. 「学校給食会取扱食材展示説明会で米粉製品を紹介」（4月12、16、17、19日）

公益財団法人埼玉県学校給食会（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）では、参加した学校給食関係者に取扱食材の展示説明会を開催しました。

米粉製品は埼玉県産米を原料に、基本食材のパン・めんのほか、ナンやフライ粉にも使用するなど、学校給食への米粉利用の広がりが感じられました。



2. 「米粉パンの日」を開催（4月16日）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会がさいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビーで行った、4月の「米粉パンの日」には、「フレッシュな気分」にさせてくれるイタリアンハーブやクランベリー、狭山茶や宇治抹茶、レモンを使った米粉入りベーグルが登場しました。お客様は、それぞれが好みのフレーバーをチョイスした米粉入りベーグルを手にご満悦の様子でした。「毎月の特別メニューが楽しみ」、「ハーブの爽やかな風味がいい」との声も聞かれ、大好評のうちに販売が終了しました。



イタリアンハーブ&
たっぷりチーズ

3. 「埼玉県産米を活用したオリジナルレシピ2018」優秀賞のレシピを提供

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/komemugidaizu/recipe2018.html>

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会が『簡単・手軽・短時間』をコンセプト、『簡単！米粉のおやつ』をテーマに実施したコンテストの優秀賞作品（3作品）のレシピを提供いたします。店頭販売やイベント等での販売を、是非、ご検討ください。

お問い合わせは、埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局までご連絡ください（komeko.kanto@maff.go.jp）。



【左】秋の味覚かぼちゃのミルクレーブどら焼き
 【中】狭山茶で焼きドーナツ
 【右】さつまいもスノーボール

*どの作品も小麦粉は使用していません。

*****< インフォメーション >*****

◇「推奨ロゴマーク米粉製品の第5号が誕生」

日本米粉協会は、用途別基準に適合した米粉、または地産・地消、域内流通に合った高品質な米粉に使用が認められる推奨ロゴマーク使用商品の第5号に熊本製粉株式会社の米粉を認定しました。

なお、推奨ロゴマーク使用の第1号は、**栃木県米粉食品普及推進協議会会員の株式会社波里**が製造する米粉です。

<http://www.komeko.org/%e3%80%8c%e6%8e%a8%e5%a5%a8%e3%83%ad%e3%82%b4%e3%83%9e%e3%83%bc%e3%82%af%e3%81%ae%e4%bb%98%e4%b8%8e%e5%8f%8a%e3%81%b3%e4%bd%bf%e7%94%a8%e8%a6%81%e9%a0%98%e3%80%8d%e3%82%92%e7%ad%96%e5%ae%9a/>



◇「ノングルテン米粉認証、米粉の普及拡大の大きなバネになることに期待」

アレルギー患者の増加が言われる中、世界最高水準の1μg/g (=1ppm)以下の米粉の出現は国内外からの関心も高く、米粉普及の大きなバネになると思われれます。

なお、認証機関の審査をパスしたノングルテン米粉の認証第1号は、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員のみたけ食品工業株式会社**が製造する米粉です。

<http://www.komeko.org/%e8%aa%8d%e8%a8%bc%e6%a9%9f%e9%96%a2%e3%81%ae%e5%af%a9%e6%9f%bb%e3%82%92%e3%83%91%e3%82%b9%e3%81%97%e3%81%9f%e3%83%8e%e3%83%b3%e3%82%b0%e3%83%ab%e3%83%86%e3%83%b3%e7%b1%b3%e7%b2%89%e3%81%ab%e3%81%af/>



◇「米粉製品紹介（関東農政局ホームページ）を更新」

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/

田園プラザベーカリー（米粉ネットぐんま会員）の大人気の一品、雪ほたかの米粉と国産大和芋を練り込み焼き上げたふわっともちもちした新食感の「ふわとろ食パン」ほか、心を込めて製造したパンを紹介しています。

●製造者：田園プラザベーカリー

群馬県利根郡川場村大字萩室 385（川場田園プラザ内）

<https://www.denenplaza.co.jp/service/bakery/>



◇「米粉をめぐる状況について（農林水産省）を活用ください」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-94.pdf>

米粉利用の促進に関する資料「米粉をめぐる状況について」が4月に更新されました。米粉用米の状況、米粉の特徴、支援措置など各種情報が満載ですので、是非、活用ください。

◇「米粉製品の販売店等の情報を提供してください」

関東米粉食品普及推進協議会では、米粉普及の一環として会員の皆様の店舗等で販売している米粉食品などの情報を収集し、HPへの掲載やイベントでのチラシ配布を行っています。

会員の皆様の米粉食品に係る最新情報を募集していますので、掲載希望の方は「米粉食品PRシート」を、各都県協議会事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

●米粉食品PRシート（エクセルファイル）のダウンロード

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.html>

◇「関東米粉食品普及推進協議会を募集！『各都県協議会事務局まで』」

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/>

新たな米の需要拡大につながる「米粉食品」の普及推進を図るため、会員相互の情報交換や利用促進・啓発等の様々な事業・活動に取り組んでいます。本会の目的にご賛同いただける個人・法人を募集しています。なお、各都県協議会等に参加した会員は、同時に関東米粉食品普及推進協議会の会員となります。

◇「関東農政局メールマガジン」

<http://www.maff.go.jp/kanto/houdou/kouhou/merumaga/index.html>

農林水産省関東農政局では、行政情報・地域の食と農のイベント情報などをタイムリーにお知らせするため、メールマガジンを発行しています（隔週発行（無料））。

購読を希望される方は、上記のリンクから登録をお願いいたします。

.....
<米粉関連サイトからの情報>

●関東農政局「米粉情報」

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>

●FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」

<http://www.syokuryo.jp/komeko/>

●KOMEKO.NET [全国穀類工業協同組合]

<http://www.komeko.net/index.html>

●米穀機構米ネット [公益社団法人米穀安定供給確保支援機構（略称「米穀機構」）]

<http://www.komenet.jp/>

●NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク（略称「CAP.N」）

<http://www.cap-net.jp/>

●日本米粉協会

<http://www.komeko.org/>

関東米粉食品メールマガジンは、**関東米粉食品普及推進協議会**が、会員の皆様から寄せられた様々な情報をもとに、米粉の利用拡大のために情報発信しています。

皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています。

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局 生産部生産振興課内）

TEL：048-740-0406（直通） FAX：048-601-0533

*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/>